Raclette

Rezepte

Hüftsteaks mit Frühlingszwiebeln, Austernpilzen und Joghurtsauce

Zutaten für 4 Portionen:

400 – 500g Rinderhüfte
2 Bund Frühlingszwiebeln
200 g Austernpilze
500 g Bio-Joghurt
2-3 Stiele Dill
1 Zitrone
1 EL Öl
Salz, Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack

Zubereitung :

Rinderhüfte mit einem Messer von Haut und Sehnen befreien und in gleichmäßige Scheiben schneiden (ca. 50 g). Frühlingszwiebeln waschen und nur das feste untere Drittel in 3 cm lange Stücke schneiden.
Das Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1 EL Öl in einer Schüssel vermengen. Von beiden Seiten auf vorgeheiztem Stein 3- 4 Min. grillen.
Austernpilze und Frühlingszwiebeln dazulegen, aber erst nach dem Grillen mit Salz und Pfeffer würzen.
Joghurt und Dill in einem Mixer gut durchmischen, mit Salz, Pfeffer, und Zitronensaft abschmecken und nochmals schaumig aufmixen.

Tipp:
Zusammen mit kleinen vorgegarten, halbierten Kartoffelchen, die auch auf dem Stein vorgewärmt werden können, und mit Camembert bedeckt im Pfännchen überbacken.

Kalbfleisch mit Parmaschinken und Salbei

Zutaten für 4 Portionen:

8 Scheiben Kalbfleisch vom Rücken, á ca. 60 g
8 Scheiben Parmaschinken
8 frische Salbeiblätter
1 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zuckermais-Salsa

Zutaten:

175 g Maiskörner aus dem Glas
3 EL rote Paprika, feingeschnitten
3 EL grüne Paprika, feingeschnitten
2 Chilischoten entkernt, feingehackt
1 kleine Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
1 große halbierte, entkernte und fein gewürfelte Tomate
1 EL frisches Korianderkraut, feingehackt
2 EL Limonensaft
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Kalbfleisch mit Salbeiblatt und Parmaschinken belegen. Gut andrücken. Nach belieben mit Öl einpinseln und zuerst von der Schinkenseite 2 – 3 Min. grillen und dann von der anderen Seite. Die Zutaten für das Salsa miteinander vermischen und 15 Min. ziehen lassen. Probieren und abschmecken.
Schnitzelchen je nach Belieben mit Zuckermais-Salsa und einem kleinen grünen Salat servieren.

Tipp:
Kalbfleisch- Schnitzelchen mit geriebenem Parmesan bestreuen und im Pfännchen überbacken.

Thunfisch japanisch (Yakitori)

Zutaten für 4 Portionen:

350 g Thunfisch in 2,5 cm dicke Würfel schneiden
4 EL Sojasauce
2 EL süßer Reiswein (Mirin)
1/2 EL Sake (oder trockenen Sherry)
1 TL Zucker
8 Shitake Pilze (oder Champignons) vierteln
4 Frühlingszwiebeln in 2,5 cm dicke Stücke schneiden
Holzspieße
1 EL Öl

Zubereitung:

Für die Marinade :Sojasauce, Mirin, Sake und Zucker in einen kleinen Topf geben. Bei mittlerer Hitze aufkochen. 5 Min. köcheln lassen, bis ein Sirup entsteht. Abkühlen lassen. Den Tunfisch gründlich in der Marinade wenden. Abgedeckt für mindestens 1/2 Std. in den Kühlschrank stellen.
Je 1 Stück Frühlingszwiebel, 1 Thunfischwürfel und 1 Pilzviertel auf die Holzspieße stecken.
Den Grill vorheizen und mit etwas Öl bepinseln. Die Spieße auf den Grill legen und ca. 4 Min. grillen.

Tipp:
Mit Avocado-Dip servieren.
Anstelle von Soja, Mirin und Sake kann auch fertige Teriyaki-Sauce von Kikkoman verwendet werden.
Die Spießchen mit eingelegtem Ingwer servieren.

Zander auf Stein gegrillt

Zutaten für 4 Portionen:

4 mittelgroße Zanderfilets, á ca. 150 g
2 EL Pflanzenöl
Saft einer Zitrone zum Beträufeln
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
Gehackter Kerbel oder Dill

Zubereitung:

Den Fisch abspülen und mit Küchenkrepp abtupfen .
Von beiden Seiten mit Zitronensaft beträufeln und leicht salzen.
Die Fischfilets mit einem Pinsel mit Pflanzenöl leicht bestreichen.
Auf den vorgeheizten, heißen Stein legen und ca. 4-6 Min. von beiden Seiten grillen.
Vor dem Servieren die gegrillten Filets mit Zitronensaft beträufeln und mit den gehackten Kräutern bestreuen.

Tipp:
Anstelle von Zanderfilet kann auch Rotbarsch oder frischer Thunfisch verwendet werden.
Servieren Sie dazu gegrillte Zucchinischeiben mit Tomatenwürfeln, welche im Pfännchen parallel mit einem milden Käse, z.B. Butterkäse, überbacken wurden.
Auch kleine vorgekochte Kartoffeln können im Pfännchen überbacken werden.
Dazu empfehlen wir frischen Kräuterquark.

Garnelen mit Zitronen-Chili-Marinade

Zutaten für 4 Portionen:

- 6 rohe Riesengarnelen
- 2 Knoblauchzehen, gehackt oder zerdrückt
- 1cm frischer Ingwer, gerieben
- 2 EL Koriandergrün, fein gehackt
- 1/2 EL Chilisauce
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL flüssiger Honig
- 3 EL Zitronensaft
- 1 EL Öl

Zubereitung:

Für die Marinade die Zutaten in einer Schüssel gut miteinander vermischen.
Die Garnelen hinzugeben und in der Marinade wenden.
Abgedeckt für ca.1 Std. in den Kühlschrank stellen.
Je 4 Garnelen auf einen Spieß ziehen.
Den Grill vorheizen und die Garnelen ca. 3 Min. pro Seite grillen.

Tipp:
Garnelen abwechselnd mit Babymaiskolben, Frühlingszwiebeln oder roten Paprikastücken auf Spieße stecken.

Hacksteak „Capri"

Zutaten für 4 Portionen:

5oo g	Rinderhack
1 bis 2	rote Zwiebeln in feine Würfel geschnitten
2 Stück	Knoblauchzehen, in feine Würfel geschnitten
2 EL	Kapern, fein gehackt
1 Stück	Zwiebellauch (Frühlingszwiebeln), in feine Ringe geschnitten, oder 2 EL Schnittlauchröllchen
1 kleine	oder halbe rote Paprika, in feine Würfel geschnitten
2 L	Olivenöl
1 TL	frischer oder 1/2 TL getrockneter Rosmarin
	Mozzarella oder geriebene Parmesankäse
1 EL	Worcestersauce
	Salz, Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren und mit den Gewürzen abschmecken.
Die Hacksteakmasse mit angefeuchteten Händen zu kleinen Hacksteaks á 30 – 40 g formen.
Den Grill vorheizen.
Die Miniburger auf den Grill legen und von beiden Seiten 2-3 Min. grillen
(wer das Fleisch durchgebraten bevorzugt, grillt es 4-5 Min.),
Mit Mozzarella- oder Parmesankäse im Pfännchen gratinieren .

Tipp:
Dazu passt ein leckerer Tomatensalat, angemacht mit Olivenöl, Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Marinierte Steaks Exotisch (Trinidad Style)

Zutaten für 4 Portionen:

4 kleine Rumpsteaks (je 90-120g)
1 Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
2 Knoblauchzehen, in feine Würfel geschnitten
3 EL Olivenöl
2 EL Rotweinessig
2 EL brauner Rum
2 EL Zucker
1 TL frischer oder 1/2 TL getrockneter Rosmarin
2 TL frischer oder 1/2 TL getrockneter Thymian
2 EL Worcestersauce
Salz, Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren und die Steaks darin wenden.
Das Fleisch abgedeckt je nach Belieben ca.1-3 Std. marinieren.
Den Grill vorheizen.
Die Steaks aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, auf den Grill legen und von beiden Seiten 2-3 Min. grillen (wer das Fleisch durchgebraten bevorzugt, grillt es 4-5 Min). Nach dem Anbraten je nach Geschmack mehrmals mit der Marinade bestreichen.

Tipp:
Dazu passen gebratene Bananen:
Bananen in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mitgrillen.
Mit Rohrzucker bestreuen und in den Pfännchen überbacken, bis der Zucker geschmolzen ist.
Mit einigen Tropfen Rum und Zitronensaft beträufeln.
Auch gegrillte Ananas oder rote Paprika (in der gleichen Art gegrillt wie die Bananen) schmecken dazu vorzüglich.

Schweinefilet mit Ingwer-Hoisin-Marinade

Zutaten für 4 Portionen:

8 Stück Medaillons vom Schweinefilet á 60 g
1 kl. Stück frischer Ingwer, gerieben (ca. 10 cm)
2 Knoblauchzehen, gepresst
2-3 EL Hoisin-Sauce (aus dem Asia Shop)
1 EL scharfe Chilisauce
1 EL Sojasauce
1 EL Zucker

Zubereitung:

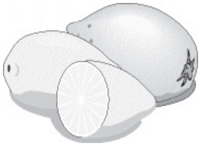
In einer Schüssel alle Zutaten verrühren.
Schweinefilets hinzufügen und wenden, bis jedes Stück mit Sauce überzogen ist.
Für 1 Stunde abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
Den Grill vorheizen und mit ein wenig Öl bepinseln.
Die Medaillons auf den Grill legen und von beiden Seiten ca. 4-5 Min. grillen, bis die Medaillons schön gebräunt sind.

Tipp:
Anstelle von Schweinefilet kann auch Rindfleisch verwendet werden. Servieren Sie dazu einen Sprossensalat!
Zutaten: 250 g Sojasprossen, 100 g Karottenstreifen, 100 g rote Paprikastreifen, Saft eine Zitrone, 2 El Pflanzenöl, 1-2 EL Sojasauce, Pfeffer und Zucker nach Geschmack, wenig Salz, einige Tropfen Sesamöl.
Das Dressing erst kurz vor dem Servieren unterrühren.

Zitronen-Senf-Hähnchen

Zutaten für 4 Portionen:

4 Stück	Hähnchenbrust
2	Knoblauchzehen, gehackt oder gepresst
5 EL	gehackte gemischte Kräuter, z.B. Rosmarin, Basilikum, Petersilie, Thymian
80 -100 ml	Zitronensaft
2 EL	Olivenöl
2 EL	flüssiger Honig
3-4 EL	scharfer Senf
	Salz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Die Zutaten in einem flachen Gefäß gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenbrust in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und in der Marinade wenden. Darin zugedeckt 2 Std. ruhen lassen.
Den Grill vorheizen.
Die Hähnchenscheiben auf den Grill legen und von jeder Seite ca.3 Minuten goldbraun grillen.

Tipp:
Mit Mozzarella-Käse und Tomatenscheiben im Pfännchen gratinieren.
Servieren Sie dazu knuspriges Baguette, welches ohne Probleme auf der Grillplatte geröstet werden kann, sowie einen frischen Salat.

Entenbrust mit Nektarinensalsa

Zutaten für 4 Portionen:

- 400–500g Entenbrust
- 1-2 EL flüssiger Honig
- 1/2 TL Sambal Olek oder Cayenne Pfeffer
- 1 EL Sesamsamen
- 1 EL Öl
- Saft einer halben Zitrone
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für Salsa:

- 3 reife Nektarinen, geschält, entkernt, feingeschnitten
- 2 Frühlingszwiebeln, feingeschnitten
- 1 Chilischote, entkernt, feingehackt
- 1/2 rote Paprika, feingeschnitten
- 2 EL frisches Basilikum, feingeschnitten
- 2 EL Limonensaft
- 1/2 TL Chiligewürzmischung
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Entenbrust in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Honig, Zitronensaft, Sambal Olek und das Öl miteinander verrühren. Die Entenbrustscheiben darin wenden. Auf vorgeheizter Grillplatte von beiden Seiten ca. 2-3 Min. grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sesam bestreuen.

Salsa:

Die Nektarinenwürfel und die restlichen Zutaten miteinander verrühren und ca.15 Min. ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:
Entenbrustscheiben können vor dem Marinieren auch auf Spießchen gesteckt werden. Entenbrustscheiben können auch mit gegrillten Apfelscheiben belegt und dann im Pfännchen mit Camembert überbacken werden.

Hähnchenbrust Italia

Zutaten für 4 Portionen:

4 Stück Hähnchenbrust
1-2 EL Balsamico Essig
1-2 EL Olivenöl
2 EL Marsala Wein
je 1/2 TL frischgehackte Kräuter
Salbei / Majoran / Rosmarin
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Hähnchenbrust in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
Essig, Öl und den Wein miteinander verrühren.
Die gehackten Kräuter dazugeben und die Hähnchenbrustscheiben darin wenden.
Nach Belieben 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.
Auf vorgeheizter Grillplatte von beiden Seiten ca. 2-3 Min. grillen.
Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp :
Zusammen mit eingelegten, getrockneten Tomaten oder mit gegrillten Zucchini-Scheiben servieren.
Hähnchenbrust kann im Pfännchen auch mit Käse überbacken werden.

Krebsküchlein (Crab Cakes aus den USA)

Zutaten für 4 Portionen:

1/2 Bund	glatte Petersilie, feingehackt
2	Schalotten, in feine Würfel geschnitten
1	Ei
2 EL	Mayonnaise
1/2 TL	mittelscharfer Senf
75 g	Toast- oder Kastenweißbrot
40–50 ml	Vollmilch oder Sahne
400 g	Krebsfleisch in Lake, oder aus der Dose
1 EL	Pflanzenöl
	Salz, Cayennepfeffer

Für die Sauce:

2	Schalotten, in feine Würfel geschnitten
1/2 Bund	Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
1/2 Bund	Petersilie, feingehackt
1 EL	Kapern, feingehackt
1	Gewürzgurke, feingehackt
150 g	Salatmayonnaise
100 g	Joghurt
1 TL	Senf
1	Zitrone
	Salz, Cayennepfeffer

Zubereitung:

Petersilie und Schalotten mit dem Ei, der Mayonnaise und dem Senf in einer Schüssel verrühren. Das Kastenweißbrot entrinden und in einem Mixer zerkleinern oder in kleine Würfel schneiden und dazu geben. Die Milch oder Sahne nach und nach unterrühren. Das Krebsfleisch nach Belieben klein schneiden oder hacken und mit unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Mischung zu kleinen flachen Küchlein formen, diese auf ein Brett oder auf einen Teller legen und abgedeckt etwa 1 Std. kalt stellen.
Inzwischen die Sauce herstellen. Dazu alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den Grill vorheizen. Ein wenig Öl mit einem Pinsel auf die Grillfläche auftragen. Die Küchlein auf den Grill legen und von beiden Seiten 2-3 Min. goldbraun grillen. Fertige Küchlein zusammen mit der Sauce anrichten.

Tipp:
Anstelle von Flusskrebsen können auch Shrimps verwendet werden. Beim Grillen Champignonscheiben dazulegen und mit Frühlingszwiebelröllchen und Manchego-Käse überbacken. Krebsküchlein mit Champignons und grüner Sauce servieren.

Lammrücken mit gegrilltem Chicoree

Zutaten für 4 Portionen:

Ca. 8 Stück Lammkotelett
6 St. Chicorée
4–5 Zehen gehackter Knoblauch
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack

Zubereitung :

Vom Chicorée - wenn nötig - äußere Blätter entfernen und längs halbieren. Den Wurzelansatz keilförmig herausschneiden, so dass die einzelnen Blätter noch zusammen bleiben. Den Chicorée mit Salz und Pfeffer würzen und mit wenig Öl einpinseln. Die Lammkoteletts mit wenig Öl bestreichen und mit Pfeffer aus der Mühle würzen, diese dann mit den Chicorée-Hälften auf den vorgeheizten Grill legen und von beiden Seiten ca. 4 – 5 Min. grillen. (Lamm sollte saftig und medium serviert werden)

Tipp:
2 - 3 Tomaten waschen, halbieren und würfeln. Chicorée teilen, mit den Tomatenwürfeln in die Pfännchen geben und mit einem pikanten Käse wie z.B. Gorgonzola überbacken. Anstelle von Lammkotelett kann auch Lammrückenfilet verwendet werden.

Spieße von Muscheln

Zutaten für 4 Portionen:

16 Stück ausgelöste Mies- oder Jakobsmuscheln
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 EL Zitronensaft
4 Holzspieße
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für den Dip:

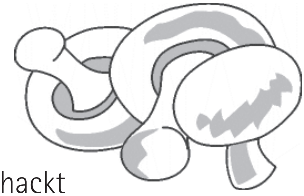
2 Frühlingszwiebeln fein hacken
1 Knoblauchzehe fein hacken
1 Chilischote entkernen und fein hacken
1 Mango, in feine Würfel geschnitten
40 g Rosinen
6 EL Zitronensaft
6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für die Spieße die Zutaten in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Muscheln kalt abspülen, Trockentupfen und in der Marinade wenden. Abgedeckt 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Für den Dip die Zutaten in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Grill vorheizen. Die marinierten Muscheln auf die Spieße stecken, auf dem Grill von jeder Seite 4 Min. grillen.

Tipp:
Sie können auch die Jakobsmuscheln einzeln grillen und später mit Cheddar-Käse im Pfännchen gratinieren.

Gratinierte Champignons



Zutaten für 4 Portionen:

20 Champignons
1 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt
2-3 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 kleiner Bund Petersilie, fein gehackt
je 1/2 TL Thymian und Rosmarin nach Belieben
2 EL Paniermehl von frischem Toastbrot
2 EL Butter
100 g geriebener Allgäuer Bergkäse oder Emmentaler
Salz und Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack

Zubereitung:

Champignons nach Bedarf mit einem Tuch oder Bürste säubern. Stiele entfernen und mit einem Teelöffel aushöhlen. (Lamellen entfernen). Butter in einer Pfanne schmelzen und die fein gehackten Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Gehackte Kräuter und das Paniermehl dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Die Pilze dann mit der Masse füllen. Auf der vorgeheizten Grillplatte ca. 3-5 Minuten grillen und dann in den Pfännchen mit geriebenem Käse überbacken.

Tipp:
Champignons können auch herzhaft mit gebratenen Speckwürfeln oder Spinat gefüllt werden und mit Blauschimmelkäse oder Parmesankäse im Pfännchen überbacken werden.

Gratinierter Gemüsespieß

Zutaten für 4 Portionen:

1 Fenchelknolle
4 frische Champignons
1 Zucchini
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1-2 kleine Zwiebeln
1 TL Thymian, frisch gehackt
1 TL Rosmarin, frisch gehackt
2 EL Pflanzenöl
4 Holzspieße
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

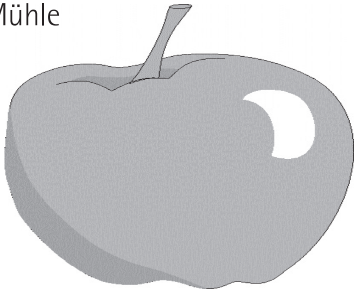
Gemüse putzen, waschen und in gleichgroße Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und vierteln. Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln. Gemüse farblich passend auf den Holzspieß stecken. Spieße mit wenig Öl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der vorgeheizten Grillplatte bissfest grillen. Zum Schluss mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüsespieße im Pfännchen mit Käse überbacken.

Tipp :
Der Gemüsespieß kann auch durch folgende Zutaten variiert werden: z.B. Speckscheibe / Maiskolben / Aubergine / Kirschtomate. Vor dem Servieren mit etwas Balsamico-Essig und Olivenöl beträufeln. Gemüsespieße können sowohl mit herzhaftem als auch mildem geriebenen Käse im Pfännchen überbacken werden.

Gratinierter Ziegenkäse mit Apfelspalten

Zutaten für 4 Portionen:

4 Stück	Ziegenkäse (vorzugsweise Picandou)
2	Äpfel
100 ml	Apfelsaft
1–2 EL	Apfelessig
2 EL	flüssiger Honig
3 Stiele	frischer Thymian
2–3	EL Olivenöl
	Salz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Äpfel schälen, halbieren und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. Apfelsaft mit Apfelessig und Honig aufkochen. Die Apfelspalten dazugeben und nur kurz aufkochen. Zur Seite stellen. Die Apfelspalten nach Belieben ins Pfännchen geben und mit Picandou-Scheiben belegen. Mit Salz und Pfeffer sowie gezupftem Thymian würzen. Mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln und überbacken.

Tipp:
Auch Ziegenrolle kann verwendet werden. Servieren Sie dazu einen Rucula Salat mit Balsamico-Dressing.

Walnussbaguette mit Ruculabutter

Zutaten für 4 Portionen:

150 g Butter
1 Bund Rucula
Saft einer halben Zitrone
1 großes oder 2 kleine Walnussbaguettes
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack

Zubereitung:

Temperierte Butter mit einem Schneebesen oder Handrührgerät schaumig schlagen. Rucula waschen und abtropfen oder trocken schleudern (die langen Stiele abschneiden und nur die Blätter verwenden). Rucula mit einem Mixer oder mit einem Messer fein hacken. Den gehackten Rucula mit einem Schneebesen unter die schaumige Butter rühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Walnussbaguette in Scheiben schneiden, nach Belieben auf der Grillplatte vorrösten. Mit Ruculabutter bestreichen und im Pfännchen knusprig backen.

Tipp:
Mit Parmaschinken oder geräucherten Entenbrustscheiben belegen. Mit Orangenfilets oder Melonenstückchen und Kresse ausgarnieren.

Apfelküchlein

Zutaten für 4 Personen :

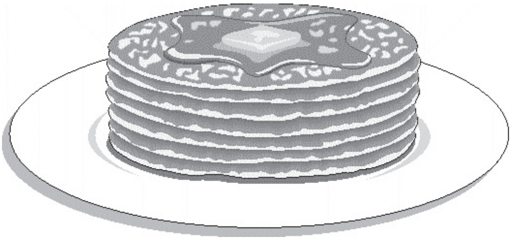
200 g Mehl
250 ml Milch
100 g Zucker
3 Stück Eiklar steif geschlagen
4 Stück Eigelb
2 bis 3 Äpfel
Saft einer Zitrone
1 Messerspitze Zimt
1 Prise Salz
1 EL Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung :

Zuerst die flüssigen Zutaten miteinander verrühren.
Die Milch mit den Eiern verrühren. Den Zucker und das Mehl unterheben. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. In kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit Sie nicht braun werden. Den Teig mit Zimt und Salz abschmecken. Die Apfelwürfel und den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Crêpes auf der vorgeheizten glatten Grillplatte von beiden Seiten goldgelb backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipp :
Immer erst einen Probeküchlein herstellen. Falls der Teig zu schnell verläuft – sprich zu dünn ist - kann mit 1 bis 2 EL Mehl nachgebunden werden.
Anstelle von Zucker kann auch Honig verwendet werden.
Mit Vanilleeis servieren.

Schwarzwälder Crêpe



Zutaten für 4 Personen :

120 g Mehl
200 ml Milch
1 EL Zucker
2 Eier
2 Eigelb
25 g geschmolzene Butter
1-2 EL Kirschwasser abschmecken
50 g abgetropfte Kirschen
Puderzucker und Schokostreusel zum Bestreuen

Zubereitung :

Zuerst die flüssigen Zutaten miteinander verrühren.
Die Milch mit den Eiern und der Butter verrühren. Den Zucker und das Kirschwasser unterrühren. Zum Schluß das Mehl unterheben.
Die Kirschen gut abtropfen lassen und nach Belieben halbieren.
Die Kirschen unter die Masse rühren.
Die Crêpes auf der vorgeheizten glatten Grillplatte von beiden Seiten goldgelb backen.
Vor dem Servieren mit Puderzucker und Schokostreusel bestreuen.

Tipp :
Immer erst einen Probecrêpe herstellen. Falls nötig und der Teig zu schnell verläuft – sprich zu dünn ist, kann mit 1 bis 2 EL Mehl nachgebunden werden.
Eiklar kann separat schaumig geschlagen werden und unter den Teig gehoben werden. Das macht den Teig lockerer.

Eigene Rezepte: